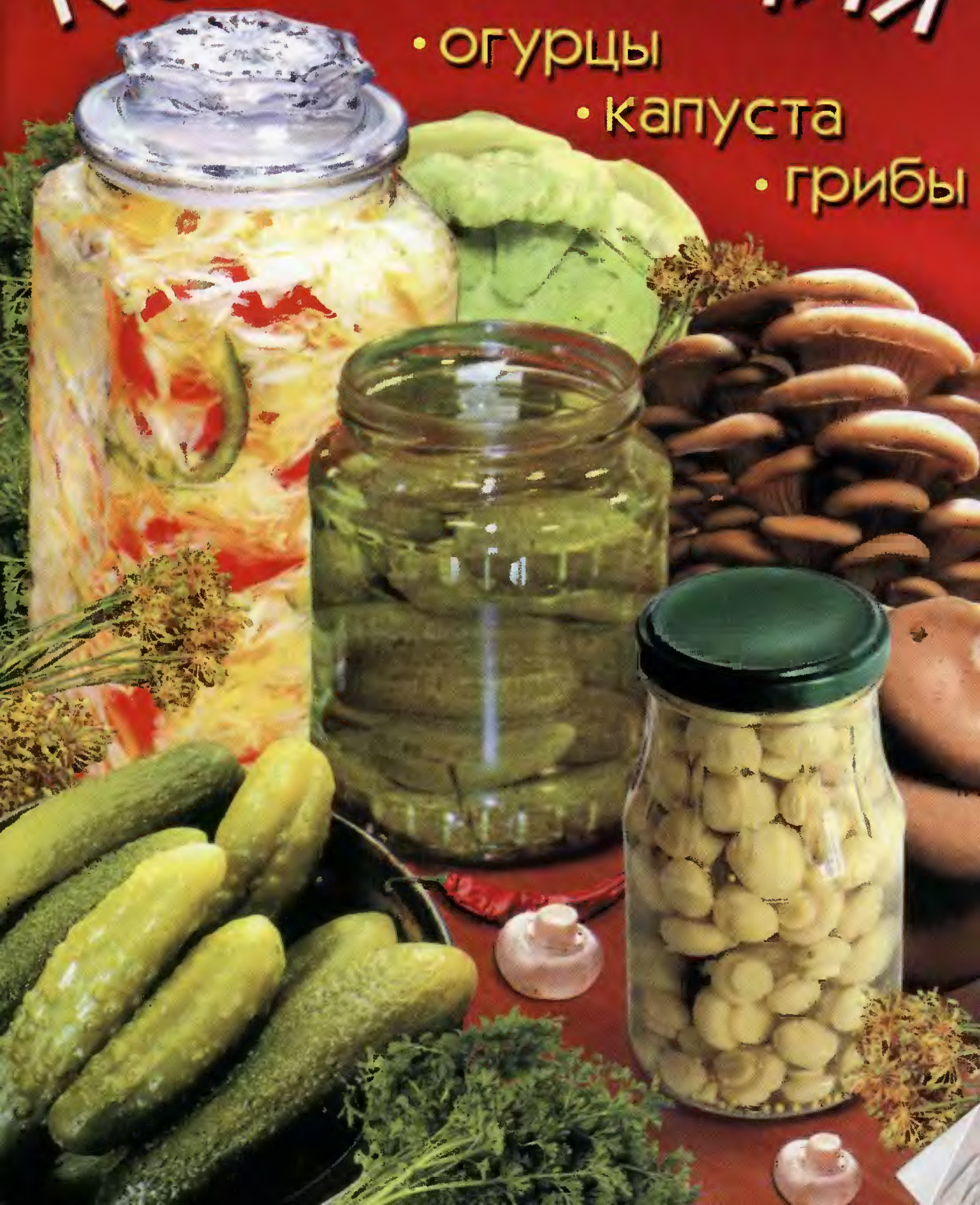
VISIT…

LANZAROTE Caliente.COM

Консервация

- огурцы
- капуста
- грибы



Как приятно зимним деньком открыть баночку консервации и вспомнить ароматное лето, щедрую осень И воспоминания должны быть самыми вкусными

Но чтобы не только вы, но и все оценили результаты вашего труда, необходимо знать некоторые правила домашнего консервирования, соления и квашения овощей

В процессе приготовления консервации не пользуйтесь медной, железной или с поврежденной эмалью посудой

Все продукты, готовящиеся для консервирования, должны быть свежими, здоровыми, без повреждений и признаков порчи Моют их свежей, чистой, холодной водой (питьевого качества) до полного удаления пыли и грязи

Очищенные и нарезанные овощи храните не более 20 минут в закрытой посуде

Вода для консервирования продуктов должна быть нежесткой, совершенно прозрачной, без привкуса и постороннего запаха, а при кипячении не давать осадка

Для домашнего консервирования можно пользоваться новой или бывшей в употреблении стеклянной тарой, при этом она должна быть целой, без щербин и трещин Тара с посторонним запахом для консервирования непригодна

Для приготовления солений и квашений в домашних условиях удобно пользоваться стеклянными 10-литровыми баллонами

Соления и квашения, расфасованные в 10-литровые баллоны, укупориваются обычными крышками, но не плотно прикатанными

Пользоваться бочковой тарой можно, но при этом следует иметь в виду, что бочки из-под масла, мяса, рыбы и т д непригодны

Бочки, бывшие в употреблении под квашениями и солениями, замачивают в течение 10-12 дней (воду нужно менять не менее 3-4 раз) После замачивания бочку проверяют на протекание, неисправные места ремонтируют Перед наполнением овощами ее следует залить кипятком, накрыть мешковиной и выдержать 2 часа

Особое внимание мы уделим грибам, чтобы не возникло никаких неприятностей, связанных с ними

Собирать грибы лучше всего на рассвете и в утренние часы Не следует собирать червивые и перезрелые грибы, так как они быстро портятся и могут вызвать отравление Для сбора пригодны только те грибы, съедобность которых хорошо известна.

Грибы быстро портятся, поэтому не позже чем через 4-5 часов после сбора их нужно обработать

Сначала грибы сортируют по сортам, виду и размеру, при этом тщательно осматривая и удаляя мусор, червивые экземпляры и т д Затем грибы моют

Мойка – самый ответственный процесс подготовки От ее тщательности зависит качество готового продукта Лучше всего мыть грибы под струей воды Такая мойка противопоказана лишь для хрупких грибов сыроежек, лисичек, опят

Потом приступают к чистке При чистке, если предварительно грибы не были еще в лесу разделены на шляпки и ножки, отрезают ножки, соскабливают ножом размокшие листья и траву с шляпок, вырезают небольшие червоточины и места, объеденные вредителями. У ножек отрезают нижнюю часть с остатками корня, а также подравнивают верхнюю часть. Если по бокам ножки имеются загрязнения, то их срезают или очищают ножом Крупные грибы разрезают С маслят и сыроежек снимают кожицу

Многие грибы содержат легкоокисляющиеся вещества, которые от соприкосновения с воздухом быстро темнеют (маслята, моховики, шампиньоны, рыжики, подосиновики) Чтобы этого не случилось, при чистке и резке таких грибов надо проводить всю работу быстро и не допускать, чтобы очищенные грибы находились на воздухе, а сразу же опускать их в воду, в которую заранее добавляют 1 ч. ложку соли и 2 г лимонной кислоты на 1 л воды

Не моют и не вымачивают только грибы, предназначенные для сушки, и рыжики для сухого засола Их тщательно очищают влажной тряпочкой и обсушивают.

Воспользуйтесь нашими советами, и ваши заготовки на зиму будут самыми привлекательными и вкусными!

Приятного аппетита!



ОГУРЦЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

Огурцы для консервирования должны быть свежими, здоровыми, плотными, зеленой окраски, с недоразвитыми семенами, длиной от 6 до 12 см

Отсортированные по степени зрелости, окраске и размерам огурцы отмывают от пыли и грязи, отрезают плодоножки и замачивают в холодной воде в течение шести-восьми часов При этом воду следует дважды менять

Для придания вкуса консервированным огурцам добавляют укроп, стручковый горький зеленый или красный перец, чеснок и, по желанию, листья сельдерея, хрена, эстрагон, душистый перец

Зелень должна быть свежей, без механических повреждений

Промытый в воде укроп нарезают на кусочки длиной до 5 см, а стручковый горький перец – на половинки Чеснок очищают от покровной рубашки, нарезают на пластинки или половинки.

При закладке зелени можно руководствоваться следующим:

банка емкостью 1,0 л:

огурцы – 610-630 г; укроп – 10-12 г; стручковый горький перец (по вкусу) – 0,5-1,0 шт.; чеснок – 2-4 зубчика;

банка емкостью 3,0 л:

огурцы – 1800-1900 г; укроп – 25-30 г; стручковый горький перец (по вкусу) – 1-2 шт.; чеснок – 6-10 зубчиков.

В подготовленную стеклянную тару на дно кладут зелень, а поверх нее – огурцы

В банки емкостью 1,0 л кладут два ряда вертикально, а третий – горизонтально В 3-литровые, а также в банки емкостью 1,0 л можно закладывать огурцы насыпью, после чего банку встряхивают

Заливку для консервирования огурцов готовят из воды, соли, 5-процентного столового уксуса В эмалированную кастрюлю наливают воду, всыпают необходимое количество соли, кипятят две минуты, вливают уксус и дают вскипеть

Рецептура заливки:

банка емкостью 1,0 л:

вода – 400-430 г; соль – 30-35 г; 5-процентный уксус – 50-60 г;

банка емкостью 3,0 л:

вода – 1200-1300 г; соль – 90-100 г; 5-процентный уксус –150-160 г.

Количество соли и уксуса может быть уменьшено или увеличено в пределах 10-20 процентов

Для банок емкостью 1,0 л уровень заливки должен быть на 1,5 см ниже верхнего края горлышка банки, а для 3-литровых – на 5-6 см ниже верхнего края горлышка баллона

Наполненную тару накрывают прокипяченными крышками и стерилизуют (кипятят) в кастрюле, уложив на решетку

Огурцы, расфасованные в 3-литровые баллоны, удобно стерилизовать в ведре, на дне которого устанавливается решетка

Температура воды в кастрюле или ведре перед стерилизацией должна быть не менее 50 и не выше 60°C

Время стерилизации:

банок емкостью 1,0 л – 9-10 минут;

банок емкостью 3,0 л – 10-12 минут.

Время стерилизации отсчитывается с момента закипания воды в кастрюле, причем кипение не должно быть бурным

После стерилизации банки вынимают поочередно, немедленно укупоривают и проверяют укупорку Хорошо прикатанная крышка не должна проворачиваться вокруг горлышка банки Укупоренную банку ставят крышкой вниз и в таком виде подвергают воздушному охлаждению

Через 2-3 недели огурцы готовы к употреблению

Консервированные огурцы используются в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам, а также для приготовления салатов, винегретов, рассольников и т д

Сезон приготовления июль – август

ОГУРЦЫ РЕЗАНЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

Отсортированные по степени зрелости, окраске и величине огурцы тщательно отмывают от пыли и грязи, дают стечь воде, отрезают плодоножки, разрезают на небольшие равномерные кусочки поперек или по длине, укладывают в чистую эмалированную посуду, солят из расчета 30 г чистой столовой соли на 1 кг огурцов, перемешивают, накрывают чистым полотенцем и выдерживают в течение 12-14 часов

Укроп и листья хрена тщательно моют, дают стечь воде и нарезают на кусочки длиной до 4 см

У лука и чеснока обрезают корневую мочку и перо, очищают от покровных рубашек и режут на пластинки

Заливка для резаных огурцов состоит из воды, столовой соли, сахара и 5-процентного уксуса В эмалированную кастрюлю наливают воду, добавляют соль и сахар, кипятят две минуты, вливают столовый уксус и дают вскипеть

Количество сахара, соли и уксуса можно увеличить или уменьшить на 10-12 процентов

Рецептура заливки:

на банку емкостью 0,5 л:

вода – 200 г; соль – 15 г; сахар – 10 г; 5-процентный уксус – 30 г.

На банку емкостью 1,0 л:

вода – 400 г; соль – 30 г; сахар – 20 г; 5-процентный уксус – 60 г.

На банку емкостью 3,0 л:

вода – 1200 г; соль – 90 г; сахар – 60 г; 5-процентный уксус – 180 г.

На дно подготовленных банок кладут нарезанный укроп, лист хрена и черный перец в зернах Затем сливают из нарезанных огурцов образовавшийся сок, а огурцы укладывают в банки, перекладывают нарезанными пластинками лука и чеснока и вливают горячую заливку Банки покрывают подготовленными крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 50°С водой и стерилизуют

Время стерилизации:

банки емкостью 0,5 л – 8 минут; 1,0 л – 9 минут; 3,0 л – 12 минут.

Кипение воды в кастрюле не должно быть бурным

После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки Охлаждение – воздушное

Рецептура закладки овощей и специй:

на банку емкостью 0,5 л:

огурцы – 300 г; лук – 30 г; чеснок – 10 г; перец черный – 2 шт.

на банку емкостью 1,0 л:

огурцы – 630 г; лук – 60 г; чеснок – 20 г; перец черный – 4 шт.

на банку емкостью 3,0 л:

огурцы – 1900-2000 г; лук – 180 г; чеснок – 60 г; перец черный – 12 шт.

ОГУРЦЫ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ СПОСОБОМ ГОРЯЧЕЙ РАСФАСОВКИ

Этим способом огурцы готовятся, в основном, так же, как и методом стерилизации. Но есть и некоторые различия: уложенные в банки укроп и огурцы (без чеснока и перца) осторожно заливают кипящей водой из чайника до верха банки небольшими порциями в центр посуды

После каждой порции налитой горячей воды, во избежание растрескивания стекла от резких колебаний температуры, банку слегка поворачивают для прогрева стенок

Залитые горячей водой банки накрывают крышками, обвязывают полотенцем и выдерживают 5-6 минут, после чего воду сливают Такую операцию повторяют еще раз Слив вторично воду, в банку укладывают чеснок и перец, вливают нагретую до кипения заливку (до верха горлышка) и укупоривают Банку ставят горлышком вниз для воздушного охлаждения

ОГУРЦЫ КВАШЕНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

На 2 кг огурцов: укроп – 30-40 г, чеснок – 6 зубков.

Огурцы замачиваются в воде в течение 6 часов В 3-литровую банку укладывают укроп, чеснок, огурцы и заливают рассолом из расчета 60 г соли на 1 л воды Банку накрывают крышкой и выдерживают 3-4 дня при комнатной температуре до появления молочнокислого брожения

По истечении 3-4 дней рассол сливают в эмалированную кастрюлю и кипятят 5 минут, а огурцы промывают тремя литрами горячей воды, заливают прокипяченным рассолом Банки накрывают крышками и стерилизуют в течение 12-15 минут (недостающее количество рассола можно восполнить кипятком) После стерилизации банку немедленно герметически укупоривают и проверяют качество укупорки Охлаждение – воздушное.

Сезон приготовления июль – август

КОРНИШОНЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

Корнишоны – мелкие зеленые огурцы длиной от 3 до 6 сантиметров, с неразвитыми семенами

Корнишоны сортируют по величине, удаляют поврежденные, отмывают от пыли и земли, очищают от завязи и обрезают плодоножки, после чего замачивают в холодной воде в течение 8 часов, меняя воду не менее двух раз

Для придания вкуса добавляют свежий укроп, стручковый горький зеленый или красный перец, лист хрена, чеснок и душистый перец.

Промытый в воде укроп и лист хрена нарезают на кусочки длиной до 5 см, а стручковый перец – на половинки Чеснок очищают от покровной рубашки, нарезают на пластинки или половинки

При закладке зелени можно руководствоваться следующим:

<u>на банку емкостью 0,5 л:</u>

корнишоны – 300-320 г; укроп – 8-9 г; стручковый перец – 0.5 шт.; чеснок – 1-2 зубчика; перец душистый – 2-3 горошины.

<u>На банку емкостью 1,0 л:</u>

корнишоны – 610-630 г; укроп – 15-18 г; стручковый перец – 0,5-1,0 шт.; чеснок – 2-4 зубчика; перец душистый – 3-6 горошин.

Температура воды в кастрюле должна быть не ниже 50°С.

Время стерилизации:

банок емкостью 0,5 л – 7 минут;

1,0 л – 8 минут.

После стерилизации банки поочередно вынимают, немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и подвергают воздушному охлаждению

ОГУРЦЫ И ТОМАТЫ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ СПОСОБОМ ГОРЯЧЕЙ РАСФАСОВКИ

Огурцы в смеси с томатами можно консервировать методом горячей расфасовки без стерилизации Для этого в трехлитровую банку укладывают укроп, сельдерейный лист, томаты и огурцы и осторожно, небольшими порциями заливают кипящую воду Для предупреждения боя стекла от резких колебаний температуры баллон необходимо поворачивать

Залитую кипящей водой банку накрывают крышкой и выдерживают 5-6 минут. Затем воду сливают, вновь вливают кипяток, накрывают крышкой и выдерживают еще 5-6 минут

После второй выдержки воду сливают, укладывают чеснок и перец, вливают нагретую до кипения заливку, банку укупоривают, проверяют качество укупорки, ставят горлышком вниз для воздушного охлаждения

Сезон приготовления – август

СОЛЕНИЕ ОГУРЦОВ

Для засолки отбирают огурцы не вполне созревшие, темно-зеленой окраски, размером от 9 до 14 см Перезрелые и пожелтевшие огурцы для засолки непригодны

Огурцы сортируют по размеру, отбраковывают мятые, поврежденные и незрелые, моют и замачивают в холодной воде в течение 2-3 часов или бланшируют одну минуту

Для заливки:

<u>На один баллон емкостью 10 л:</u>

огурцы – 6,5 кг; укроп – 0,2 кг; чеснок – 6-8 зубков; хрен – 0,03 кг; стручковый горький перец – 2-3 шт.

<u>На 10 кг огурцов бочкового посола:</u>

огурцы – 10,0 кг; укроп – 0,3 кг; чеснок – 8-10 зубков; хрен – 0,05 кг; стручковый горький перец –3-5 шт.

Укладывают огурцы так на дно тары кладут ароматические травы – укроп, чеснок, хрен, стручковый горький перец, затем ряд огурцов, снова ароматические травы и т. д. вплоть до наполнения. Укладка огурцов долж-

на быть плотной. Другие виды ароматических трав – листья вишни и черной смородины – укладываются в небольших количествах (по желанию). Общий вес трав не должен превышать пяти процентов.

Для рассола:

На один баллон емкостью 10 л:

соль – 250 г; вода – 3,5 л.

На 10 кг огурцов бочкового посола:

соль – 300 г; вода – 4,0 л.

Для приготовления рассола воду нагревают до кипения и добавляют соли согласно рецептуре. 10-литровые баллоны заливают горячим рассолом, осторожно, небольшими порциями.

После каждой налитой порции рассола баллоны с огурцами поворачивают для прогрева стенок. Заполненный баллон накрывают крышкой и выдерживают в течение суток, затем неплотно укупоривают и выносят в погреб для дображивания и хранения.

При бочковом засоле укупоренную бочку с огурцами устанавливают в погребе, заливают через верхнее дно охлажденный рассол, отверстие в бочке прикрывают (неплотно) деревянной пробкой. На 3-й день пробку плотно забивают и на верхнее дно наливают воду.

Сезон приготовления: август – сентябрь.

САЛАТ НЕЖИНСКИЙ

1-й рецепт

Огурцы – 1200 г, лук – 750 г, укроп – 20 г.

Соль – 3/4 ч. ложки, сахар – 1/2 ч. ложки, уксус столовый 5-процентный – 2 ст. ложки, перец горький и душистый – по 2-3 зерна и лавровый лист – 1/2 листа (на банку емкостью 0,5 л).

Составные части закладывают в сыром виде.

Отсортированные по качеству и размерам свежие огурцы отмывают от земли, отрезают плодоножки, мелкие огурцы режут на кружочки толщиной до 3 мм, а более крупные – пополам по длине, затем режут на пластинки толщиной до 3 мм.

Лук после удаления корневой мочки и верхней заостренной части очищают от покровных листьев, моют, дают стечь воде, разрезают на половинки и нарезают на пластинки толщиной до 3 мм.

Молодой укроп моют, дают стечь воде, очищают от грубых веточек и режут на кусочки длиной до 6 мм.

В подготовленные банки емкостью 0,5 л укладывают горький и душистый перец, затем равномерными порциями – нарезанные огурцы, лук, ук-

роп, добавляют соль, сахар, 5-процентный столовый уксус, лавровый лист и добавляют необходимое количество кипящей воды

Укладка овощей должна быть плотной Банки наполняют на 1,5 см ниже верха горлышка, накрывают подготовленными крышками и выдерживают в течение 20 минут Затем укладывают их в кастрюлю с подогретой до 40°С водой, накрывают ее крышкой, ставят на огонь и при слабом кипении воды стерилизуют

банки емкостью 0,5 л – 10 минут, емкостью 0,1 л – 12 минут

После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки

Охлаждение – воздушное

Выход – четыре банки емкостью 0,5 л

Перед подачей на стол салат заправляют подсолнечным маслом

Сезон приготовления июль – август

2-й рецепт

Масло подсолнечное – 120 г, огурцы – 1200 г, лук – 750 г, молодой укроп – 20 г.

Горький и душистый перец – по 3 зерна, соль – 3/4 ч. ложки, сахар – 1/2 ч. ложки, 5-процентный уксус – 2 ст. ложки, лавровый лист – 1/2 листа.

Составные части закладывают в сыром виде

Масло подсолнечное или подсолнечное рафинированное в количестве нагревают до кипения и охлаждают на воздухе

Отсортированные огурцы отмывают от пыли и земли, отрезают плодоножки Мелкие огурцы разрезают на кружочки толщиной до 3 мм, более крупные пополам по длине, затем режут на пластинки толщиной до 3 мм

Лук свежий после удаления корневой мочки и верхней заостренной части очищают от покровных листьев, моют, дают стечь воде и нарезают на пластинки толщиной до 3 мм Молодой укроп моют, дают стечь воде, режут на кусочки длиной до 6 мм

В подготовленную банку емкостью 0,5 л наливают прокаленное и охлажденное подсолнечное масло в количестве 30 г, горький и душистый перец Укладывают небольшими равномерными порциями нарезанные огурцы, лук, укроп, добавляют соль, сахар, 5-процентный столовый уксус, сверху укладывают лавровый лист и доливают необходимое количество кипяченой воды

Укладка овощей должна быть плотной Банки наполняют на 2 см ниже верха горлышка Накрыв крышками, их выдерживают в течение 20 минут, затем укладывают в кастрюлю с подогретой до 35°С водой, накрывают кастрюлю крышкой, доводят воду до кипения и при слабом кипении стерилизуют

банки емкостью 0,5 л – 12 минут, емкостью 1,0 л – 15 минут.

Во избежание потерь масла из банки в процессе стерилизации рекомендуется через каждые три минуты прижимать содержимое чистой ложкой для удаления воздуха.

После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество закатки и подвергают воздушному охлаждению

САЛАТ БЕЛОЦЕРКОВСКИЙ

Капуста белокочанная – 1300 г, перец салатный красный – 450 г, морковь – 400 г, лук – 300 г, масло подсолнечное – 220 г, зелень петрушки и сельдерея – 50 г, корень петрушки – 50 г.

Соль – 1/2 ч. ложки, сахар – 1 ч. ложка, уксус – 2 ст. ложки, лавровый лист – 1/2 листа, перец душистый и горький – по 2 зерна (на банку емкостью 0,5 л).

Масло подсолнечное нагревают до кипения и охлаждают до 70-90°С. Капусту очищают от покровных листьев, разрезают на четыре части, удаляют кочерыжку, моют, дают стечь воде и режут на стружку шириной 5 мм Перец салатный красный моют, дают стечь воде, вырезают плодоножку и семенник и разрезают на кусочки 1x2, 1x3 см или кружочки шириной 0,5 см

Морковь моют, удаляют ботву и тонкие корешки, очищают ножом от покровной кожицы, вторично моют, дают стечь воде, нарезают на тонкую лапшу или протирают на крупной бурачной терке

Лук очищают от покровной рубашки, обрезают корневую мочку и нарезают на пластинки

Зелень петрушки и сельдерея очищают от толстых веточек, моют, дают стечь воде и мелко нарезают

Корень петрушки очищают от ботвы, моют, дают стечь воде, очищают ножом от покровной кожицы и нарезают на лапшу

В подготовленную банку емкостью 0,5 л наливают 2 ст ложки прокаленного и охлажденного подсолнечного масла, укладывают небольшими равномерными порциями нарезанные овощи в сыром виде, добавляют соль, сахар, 5-процентный столовый уксус, горький и душистый перец

Укладка овощей должна быть плотной Банки наполняют на 2 см ниже верха горлышка

Накрыв подготовленными крышками, банки выдерживают в течение часа, после чего укладывают в кастрюлю с подогретой до 35°С водой и стерилизуют.

банки емкостью 0,5 л – 60 минут,

емкостью 1,0 л – 65 минут

Кипение воды во время стерилизации не должно быть бурным. Кастрюлю накрывают крышкой – это ускоряет прогреваемость консервов

Во избежание потерь масла в процессе стерилизации рекомендуется через каждые 10 минут прижимать чистой ложкой содержимое банки для удаления воздуха

После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество закатки и подвергают воздушному охлаждению

Выход – четыре банки емкостью 0,5 л. Консервы используются как готовый салат и как гарнир к мясным блюдам

Сезон приготовления август-сентябрь

ПАТИССОНЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

Для консервирования применяют молодые патиссоны диаметром до 5-6 см. Не пригодны плоды перезрелые с огрубевшей кожицей и семенами, вялые, побитые, раздавленные, загнившие и пораженные вредителями.

Патиссоны сортируют по величине, мягкой щеткой тщательно очищают от земли и песка, промывают чистой водой, удаляют завязь и плодоножки, после чего плоды бланшируют в кипящей воде в течение 3-5 минут и охлаждают в воде. Мелкие плоды можно укладывать целыми, крупные же рекомендуется разрезать на 2-4 части

На дно банки укладывают нарезанную зелень и сверх нее патиссоны

Залив банки горячей заливкой, их накрывают крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 50°С водой и стерилизуют

банки емкостью 0,5 л – 8 минут, емкостью 1,0 л – 10 минут.

Для укладки:

<u>банка емкостью 0,5 л:</u>

патиссоны – 300 г; укроп – 6 г; перец горький стручковый – 0,5 шт.; чеснок – 2 зубчика.

<u>банка емкостью 1,0 л:</u>

патиссоны – 610 г; укроп – 12 г; перец горький стручковый – 0,5-1,0 шт.; чеснок – 3 зубчика.

Для заливки:

<u>банка емкостью 0,5 л:</u>

Вода – 200-215 г; соль – 15-17 г; уксус 5-процентный – 15-17 г.

<u>банка емкостью 1,0 л:</u>

вода – 400–430 г; соль – 30-35 г; уксус 5-процентный – 30-35 г.

После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и укладывают горлышками вниз для воздушного охлаждения

ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ

1-й рецепт

Кабачки – 3,6 кг, лук репчатый – 250 г, масло подсолнечное – 220 г, соль – 2 ч. ложки, зелень молодого укропа и петрушки – 15 г, чеснок – 30 г, сахар – 2 ч. ложки, перец черный молотый, перец душистый – по 0,5 г и столовый уксус – 5 ст. ложек.

Кабачки свежие молодые размером с недоразвитыми семенами до 15 см тщательно моют, дают стечь воде, обрезают плодоножки и нарезают кружочками толщиной 10-15 мм Кружки обжаривают на сковородке в подсолнечном масле до золотистого цвета, после чего укладывают в один слой на тарелку для охлаждения. У лука отрезают корневую мочку и перо, очищают от покровной чешуи, нарезают пластинками или кружочками и обжаривают в подсолнечном масле до появления золотистого цвета.

Отсортированную зелень молодого укропа и петрушки моют, дают стечь воде и нарезают кусочками размером до 0,5 см

Чеснок очищают от оболочки, моют, дают стечь воде, нарезают кусочками и растирают в ступе с солью (1 ч ложка)

Охлажденные до 70°С кабачки пропускают через мясорубку, добавляют обжаренный лук, измельченную зелень молодого укропа, петрушки, чеснок, сахар, соль, 5-процентный уксус, перец черный молотый и перец душистый молотый, все перемешивают Полученную икру расфасовывают в банки, накрывают крышками, укладывают банки в кастрюлю с подогретой до 60°С водой и стерилизуют в кипящей воде

банки емкостью 0,5 л – 75 минут, емкостью 1,0 л – 90 минут

После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки Охлаждение – воздушное

Выход – 4 банки емкостью 0,5 л

Кабачковая икра подается к столу в холодном виде

Сезон приготовления июль – август

2-й рецепт

Кабачки – 4,5 кг, лук – 350 г, подсолнечное масло – 80 г, зелень укропа и петрушки – 15 г, чеснок – 25 г, соль – 1 ст. ложка, сахар – 1 ст. ложка, черный и душистый молотый перец – по 0,5 г, 5-процентный уксус – 3 ст. ложки.

Свежие кабачки тщательно моют, дают стечь воде, обрезают плодоножки и нарезают кружочками толщиной 10-15 мм. Кружочки укладывают в казанок и при помешивании кипятят, уваривая их до половины первоначального объема

У лука отрезают корневую мочку и перо, очищают от покровных листьев, нарезают пластинками или кружками и обжаривают в подсолнеч-

ном масле до появления золотистого цвета Отсортированную зелень укропа и петрушки моют, затем дают стечь воде и нарезают кусочками размером 0,5 см

Чеснок очищают от оболочки, моют, дают стечь воде, нарезают пластинками и растирают в ступе с солью (1 ч ложка)

В уваренную массу кабачков добавляют обжаренный лук с маслом, соль, сахар, мелко нарезанную зелень укропа и петрушки, толченый чеснок, черный и душистый молотый перец, 5-процентный уксус и перемешивают

Полученную икру расфасовывают в подготовленные банки, на 2 см ниже верха горлышка

Наполненные банки накрывают подготовленными крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70°С водой и стерилизуют в кипящей воде

банки емкостью 0,5 л – 70 минут,

емкостью 1,0 л – 80 минут

После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки Охлаждение – воздушное

Выход – 4 банки емкостью 0,5 л

Сезон приготовления июль – август

КАБАЧКИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

Кабачки для консервирования должны быть свежими, здоровыми, плотными, с недоразвитыми семенами, светло-зеленого цвета, длиною до 15 см и диаметром до 3,5 см

Отсортированные кабачки тщательно моют, дают стечь воде, отрезают плодоножки и нарезают на кружочки толщиной 10-15 см

Укроп моют, дают стечь воде и нарезают на кусочки длиной до 5 см

Для закладки:

банка емкостью 0,5 л:

кабачки – 300 г; укроп – 7-10 г; перец горький зеленый или красный (по вкусу) – 0,5 шт.; чеснок – 3-4 зубчика.

банка емкостью 1,0 л:

кабачки – 600 г; укроп – 14-20 г; перец горький зеленый или красный (по вкусу) – 0,6 шт.; чеснок – 6-8 зубчиков.

Стручковый перец зеленый или красный нарезают на половинки или более мелкие части

Чеснок очищают от покровной рубашки, нарезают на пластинки или половинки.

Перец душистый в зернах укладывают по желанию

В подготовленную стеклянную тару на дно кладут зелень и специи, а сверху насыпью – кабачки Для того, чтобы укладка была плотной, банку встряхивают

Заливка для консервированных кабачков состоит из воды, соли и 5-процентного столового уксуса Для приготовления ее в эмалированную кастрюлю наливают воду, нагревают до кипения, добавляют соль, кипятят одну минуту, добавляют уксус, дают вскипеть и немедленно заливают банки кипящей заливкой Кипятить ее с уксусом не следует, так как при этом уксусная кислота улетучивается

Количество соли и уксуса может быть уменьшено или увеличено в пределах 10-20 процентов Уровень заливки должен быть на 1,5 см ниже верха горлышка банки, а для 3-литровой банки – на 5-6 см ниже верха горлышка

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и стерилизуют в кастрюле, на дне которой установлена решетка

Для заливки:

<u>банка емкостью 0,5 л:</u>

вода – 200 г; соль – 15-18 г; 5-процентный уксус – 25-30 г.

<u>банка емкостью 1,0 л:</u>

вода – 400 г; соль – 30-35 г; 5-процентный уксус – 50-60 г.

Трехлитровые банки с кабачками стерилизуют в ведре, также на решетке Температура воды в кастрюле или в ведре перед стерилизацией должна быть не менее 50 и не более 60°С Время стерилизации

банок емкостью 0,5 л – 8-9 минут; емкостью 1,0 л – 12 минут

Отсчитывается время от начала кипения воды, которое не должно быть бурным

После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки (хорошо прикатанная крышка не должна проворачиваться вокруг горлышка банки) и ставят горлышками вниз для воздушного охлаждения

Кабачки консервированные используются в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам, а также для приготовления салатов, винегретов

Сезон приготовления· июль – август

КАБАЧКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ РИСОМ

Кабачки – 1 кг, томаты – 600 г, лук – 200 г, рис – 140 г, зелень петрушки – 10 г, масло подсолнечное – 100 г, соль – 2 ч. ложки, сахар – 1,5-2 ст. ложки, укроп, перец горький или душистый – 0,5 г и лавровый лист – 2 шт., 5-процентный уксус – 3 ст. ложки.

Свежие молодые кабачки длиной до 15 см с недоразвитыми семенами моют, дают стечь воде, отрезают плодоножки, ножом соскабливают поверхностную кожицу, ручкой чайной ложки вычищают сердцевину Очищенные кабачки посыпают солью из расчета 1 ч ложка столовой соли на 1 кг кабачков Зелень петрушки моют, дают стечь воде и нарезают на кусочки длиной до 0,5 см

У лука отрезают корневую мочку, очищают его от покровной рубашки, нарезают кружочками или пластинками и обжаривают в подсолнечном масле до золотистого цвета

Рис очищают, моют, дают стечь воде, засыпают в сковороду с луком, поджаривают, кладут два мелко нарезанных томата и также поджаривают Затем добавляют полстакана кипяченой горячей воды, соли по вкусу, зелень петрушки, немного молотого черного перца и держат на огне до тех пор, пока рис не набухнет Затем снимают с огня, чайной ложкой фаршируют кабачки горячим рисом и укладывают в кастрюлю

Томаты красные спелые очищают от плодоножек, моют, дают стечь воде, протирают на бурачной терке и удаляют кожицу Полученную массу сливают в эмалированную кастрюлю, ставят на огонь и кипятят в течение 15 минут. После чего добавляют соль, сахар, 5-процентный уксус, душистый перец и лавровый лист, затем кипятят в течение 10 минут

В кастрюлю с уложенными фаршированными кабачками вливают томатный соус и кипятят в течение 20 минут Затем ложкой извлекают кабачки, укладывают в подготовленные банки и заливают горячим томатным соусом

Банки емкостью 0,5 л наполняют на 1,5 см и емкостью 1,0 л – на 2 см ниже верха горлышка

Накрыв подготовленными крышками, их укладывают в кастрюлю с подогретой до 60°С водой и стерилизуют

банки емкостью 0,5 л – 70 минут, емкостью 1 л – 80 минут

При этом кастрюля должна быть накрыта крышкой После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки Охлаждение – воздушное

Выход – четыре банки емкостью 0,5 л

Сезон приготовления июль – август

КАБАЧКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩАМИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Кабачки, томаты красные – 700 г, спелые, лук – 200 г, морковь – 300 г, белый корень – 30 г, зелень петрушки – 10 г, масло подсолнечное – 150 г, соль – 2 ч. ложки, сахар – 1,5-2 ст. ложки, уксус столовый 5-процентный – 2 ст. ложки, молотый перец душистый – 0,5 г и лавровый лист.

Кабачки свежие размером до 15 см с недоразвитыми семенами моют, дают стечь воде, обрезают плодоножки, ручкой чайной ложки вычищают сердцевину Очищенные кабачки посыпают столовой солью из расчета одна чайная ложка на 1 кг кабачков

Зелень петрушки моют, дают стечь воде и нарезают на кусочки длиной 0,5 см

Берут лук, отрезают корневую мочку и перо, очищают от покровных листьев, нарезают на пластинки или кружочки и обжаривают в 100 г подсолнечного масла до золотистого цвета

Морковь и белый корень моют, тщательно очищают от покровной кожицы, вторично моют, дают стечь воде, нарезают на лапшу, укладывают в казанок, добавляют 50 г подсолнечного масла, тушат на огне при помешивании до полуготовности

Томаты спелые очищают от плодоножек, моют, дают стечь воде, протирают на бурачной терке с частичным удалением кожицы или пропускают через мясорубку. Протертые томаты сливают в эмалированную кастрюлю, ставят на огонь и кипятят в течение 15 минут, затем добавляют соль, сахар, 5-процентный столовый уксус, молотый душистый перец и кипятят еще 10 минут В подготовленные банки вливают прокаленное и охлажденное до 70°C подсолнечное или подсолнечное рафинированное масло (1 ст ложка на банку емкостью 0,5 л)

Обжаренный лук, тушеные морковь и белый корень смешивают с нарезанной зеленью Полученной горячей массой фаршируют кабачки, укладывают в подготовленные банки (в банку емкостью 0,5 л помещаются три мелких кабачка) и заливают горячей томатной заливкой Банки емкостью 0,5 л наполняют на 1,5 и емкостью 1,0 л – на 2 см ниже верха горлышка Накрыв банки подготовленными крышками, их укладывают в кастрюлю с подогретой до 60°C водой, доводят до кипения и прогревают в течение 25 минут при слабом кипении воды После прогрева банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и стерилизуют в кипящей воде

банки емкостью 0,5 л – 60 минут, емкостью 1,0 л – 70 минут

После стерилизации банки оставляют для воздушного охлаждения

Выход – три банки емкостью 0,5 л

Сезон приготовления – август

СВЕКЛА НАТУРАЛЬНАЯ

Для рассола: на 1 л воды 20 г соли.

Для консервирования берется молодая столовая свекла без ботвы, круглой формы, с темно-красной мякотью Непригодна свекла вялая, с механическими повреждениями или пораженная вредителями и болезнями

Свеклу тщательно очищают от зелени и песка и моют Затем ее бланшируют в кипящей воде 15-20 минут и, отделив кожицу, ножом разрезают

на кубики, пластинки или ломтики (Свёклу размером менее 30 мм можно консервировать в целом виде, после бланшировки и очистки)

Пробланшированную целую, а также нарезанную свеклу, во избежание потемнения, следует как можно быстрее уложить в подготовленные банки и залить двухпроцентным кипящим рассолом Соотношение закладки свеклы 60 процентов, рассола 40 процентов

Залитые банки накрывают крышками и стерилизуют
банки емкостью 0,5 л – 40 минут,
емкостью 1,0 л – 45 минут

После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение – воздушное

Свекла натуральная используется для приготовления борщей и винегретов

СВЕКЛА МАРИНОВАННАЯ

Для рассола: 1 литр воды, 60-100 г сахара, 12 зерен перца душистого и столько же горького, 0,5-1,0 г корицы и 18 зерен гвоздики, 3-4 столовые ложки 5-процентного уксуса. (Для трех однолитровых банок)

Свеклу моют, сортируют, бланшируют до полуготовности, затем отделяют кожицу и поврежденные места, измельчают на кубики или ломтики Их сразу укладывают в банки и заливают маринадом, нагретым до кипения. Чтобы получить маринад, следует влить в эмалированную кастрюлю один литр воды, всыпав ингредиенты для рассола, кипятят в течение 15 минут, после снятия с огня вливают 3-4 столовые ложки 5-процентного уксуса, вновь доводят до кипения и заливают кипящим маринадом.

Наполненные банки накрывают крышками и стерилизуют
банки емкостью 0,5 л – 12 минут,
емкостью 1,0 л – 15 минут

После стерилизации банки немедленно укупоривают Охлаждение – воздушное

Свеклу маринованную можно использовать как гарнир к мясным блюдам и для приготовления винегретов

БАКЛАЖАНЫ ПЕЧЕНЫЕ (ЗАГОТОВКА НА ИКРУ)

1-й рецепт

Соль – 1 ч. ложка, 5-процентный уксус – 1,5 ст. ложки (на банку емкостью 0,5 л).

Баклажаны должны быть зрелыми, плотными, темно-фиолетового цвета Отсортированные баклажаны моют, дают стечь воде, пекут на железном листе или на сковороде с крышкой После того, как баклажаны будут

испечены со всех сторон, их очищают от кожицы, удаляют плодоножки и горячими укладывают в подготовленные банки на 1 см ниже верха горлышка. Во время укладки добавляют соль и уксус.

Наполненные банки накрывают подготовленными крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 60 градусов водой и стерилизуют:

банки емкостью 0,5 л – 60-70 минут;

емкостью 1,0 л – 70-75 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение – воздушное.

2-й рецепт

Помидоры – 1 шт. средней величины, перец – 4-5 шт. (на банку емкостью 0,5 л).

На дно банки емкостью 0,5 л укладывают в сыром виде разрезанный на 4–6 частей томат, поверх печеных баклажан – печеный перец. При добавлении резаных томатов уксус в заготовку не употребляется.

Из заготовки-полуфабриката можно приготовить икру. Содержимое банки выкладывают на тарелку или блюдо, измельчают ножом, добавляют по вкусу мелко нарезанный салатный лук, молотый черный горький перец и заправляют подсолнечным рафинированным маслом.

Сезон приготовления: сентябрь – октябрь.

БАКЛАЖАНЫ ВАРЕНЫЕ (ЗАГОТОВКА НА ИКРУ)

Соль – 1 ч. ложка, 5-процентный уксус – 1,5 ст. ложки (на банку емкостью 0,5 л).

Для приготовления заготовки баклажаны должны быть зрелыми, плотными, темно-фиолетового цвета.

Отсортированные баклажаны моют, дают стечь воде, очищают от кожицы, после чего ножом прокалывают насквозь и варят в соленой воде (на 1 л воды две столовые ложки соли) в течение 20 минут до мягкости, затем выкладывают на доску, сверху кладут доску с грузом для стекания излишка воды. Когда вода стечет, баклажаны укладывают в банки, добавляют соль и уксус. Наполняют банки на 1,5 см ниже верха горлышка. Затем их накрывают подготовленными крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 60 градусов водой и стерилизуют:

банки емкостью 0,5 л – 60-70 минут;

емкостью 1,0 л – 70-80 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение – воздушное.

Способ приготовления икры из вареных баклажан такой же, как и из печеных.

БАКЛАЖАНЫ, НАРЕЗАННЫЕ КРУЖОЧКАМИ, ЖАРЕНЫЕ

Соль – 2 ст. ложки на 1 кг баклажан, подсолнечное масло, лимон – 1/2 шт., зелень петрушки – 25 г (на банку емкостью 0,5 л).

Баклажаны темно-фиолетового цвета моют, дают стечь воде, нарезают на кружочки, присыпают солью, выдерживают в течение 5-20 минут для удаления горечи, после чего тщательно моют, дают стечь воде, обжаривают в горячем масле с двух сторон. Обжаренные кружочки охлаждают до 40°С и укладывают в подготовленные банки с перекладкой тонко нарезанными пластинками свежего лимона и зелени петрушки, заливают прокаленным и охлажденным до 70°С подсолнечным или подсолнечным рафинированным либо оливковым маслом (сколько войдет).

Банки, наполненные на 2 см ниже верха горлышка, накрывают подготовленными крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 50°С водой и стерилизуют

банки емкостью 0,5 л – 90 минут, емкостью 1,0 л – 110 минут.

После стерилизации их немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и подвергают воздушному охлаждению.

Консервированные баклажаны применяют как закуску.

ЛУК МАРИНОВАННЫЙ

Для маринада: 1 л воды, сахар – 50 г, соль – 50 г, 5-процентный уксус – 1 стакан.

Лавровый лист.

Для маринования пригоден острый, а также сладкий мелкий лук «севок» или «выборок» диаметром до 3 см

У свежего лука отрезают корневую мочку и очищают покровные листья Пробланшировав в кипящей воде 2-3 минуты, охлаждают в чистой воде. Затем укладывают на дно банки лавровый лист, лук и заливают горячим маринадом

Залив банки с луком горячим маринадом, их накрывают крышками и стерилизуют

банки емкостью 0,5 л – 5 минут, емкостью 1,0 л – 7 минут

Заготовка используется как гарнир к мясным блюдам и для приготовления винегретов

Сезон приготовления – июль.

СПАРЖА НАТУРАЛЬНАЯ

Для заливки: 1 л воды, соль – 2 ч. ложки, сахар – 1 ч. ложка, лимонная кислота – 1/2 ч. ложки.

Для консервирования пригодны свежие, плотные, сочные стержни спаржи кремовато-белого цвета

Стержни сортируют, удаляют поврежденные, мятые и имеющие зеленую окраску, моют, дают стечь воде, складывают головками в одну сторону в небольшие пучки диаметром 3-4 сантиметра. Их перевязывают ниткой, равномерно обрезают корешки и бланшируют в кипящей воде в течение 8-10 минут, а затем охлаждают, погружая в холодную воду.

В подготовленные банки укладывают стержни спаржи и заливают кипящей заливкой. Соотношение закладки: спаржи – 60 процентов, заливки – 40 процентов. Банки наполняют на 1,5 сантиметра ниже верха горлышек.

Залитые банки накрывают крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 50°С водой и при слабом кипении воды в кастрюле стерилизуют:

банки емкостью 0,5 л – 50 минут; емкостью 1,0 л – 60 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и подвергают воздушному охлаждению.

Спаржа натуральная подается к столу в горячем виде с толчеными сухарями, обжаренными в сливочном масле.

ШПИНАТ И ЩАВЕЛЬ НАТУРАЛЬНЫЕ

Для консервирования пригодны свежие листья шпината и щавеля, тщательно отделенные от веточек и листочков других растений.

Отсортированное сырье хорошо отмывают от песка и земли, дают стечь воде, выкладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют воду.

Соотношение (в процентах):

шпината – 50, щавеля – 25, воды – 25.

Ставят на огонь, кипятят три минуты, в горячем виде расфасовывают в банки, подогретые в пароводяной бане. Наполненные банки накрывают подготовленными крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70°С водой и стерилизуют:

банки емкостью 0,5 л – 25 минут; емкостью 1,0 л – 35 минут.

После стерилизации их немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение – воздушное.

Сезон приготовления – май.

ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК

Для заливки: 1 л воды, соль – 1,5 ст. ложки, сахар – 1,5 ст. ложки, лимонная кислота – 3 г на 1 л заливки.

Расход сырья на банку емкостью 0,5 л – 650 г, заливки – 175 г.

Для консервирования пригодны свежие стручки зеленого горошка, равномерно окрашенные в зеленый цвет, с молодыми сахаристыми нежными зернами.

Зрелые и перезрелые стручки непригодны для консервирования из-за наличия в зернах большого количества крахмала (крахмальные зерна дают

мутный осадок в готовых консервах)

Стручки сортируют, удаляют зрелые и перезрелые Отсортированные недозрелые стручки лущат, удаляют поврежденные, порченые зерна и створки Зерна ссыпают в дуршлаг, моют, после чего дуршлаг с горошком погружают на 3 минуты в кипящую воду с солью и сахаром

Пробланшированный горошек в горячем виде расфасовывают в банки и заливают горячей водой, оставшейся после бланшировки, с добавлением лимонной кислоты

Банки заполняют на 1 см ниже верха горлышка, накрывают подготовленными крышками и укладывают в кастрюлю Начальная температура воды в кастрюле должна быть не менее 70°С, а стерилизуют при температуре 105-106 градусов (в воду добавляют 350 г соли на 1 л воды) банки емкостью 0,5 л-3,5 часа

После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки Охлаждение – воздушное

Сезон приготовления – июнь.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА

Для рассола: на 1 л воды 2 ч. ложки соли, 5-процентный уксус – 1 ст. ложка на банку емкостью 0,5 л.

Для консервирования пригодна свежая, плотная, без повреждений капуста белого или кремового цвета

Цветную капусту очищают от покровных листьев, разрезают на отдельные соцветия и моют

Отмытые соцветия выкладывают в дуршлаг и бланшируют в кипящей воде 3-4 минуты, после чего охлаждают водой, укладывают в подготовленные банки, заливают кипящим рассолом и добавляют уксус

Соотношение закладки 60 процентов капусты и 40 процентов рассола

Наполненные банки накрывают крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 60 градусов водой и стерилизуют

банки емкостью 0,5 л – 20 минут, емкостью 1,0 л – 25 минут

После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки Охлаждение – воздушное

Заготовка цветной капусты используется следующим образом:

1. Содержимое банки выкладывают в эмалированную кастрюлю, нагревают до кипения, сливают рассол, раскладывают капусту порциями на тарелки, заливают нагретым свежим сливочным маслом и обсыпают толчеными сухарями

2 Выкладывают содержимое банки в кастрюлю, доводят до кипения, сливают рассол, раскладывают цветную капусту порциями как гарнир к мясным блюдам

Сезон приготовления июль – октябрь

СПАРЖЕВАЯ ФАСОЛЬ НАТУРАЛЬНАЯ

Для рассола: на 1 л воды 2 ч. ложки соли, 5-процентный уксус – 1 ст. ложка на банку емкостью 0,5 л.

Для консервирования пригодны свежие, плотные, сочные стручки спаржевой фасоли

Стручки моют, обрезают ножом плодоножки и концы, очищают от нити, бланшируют в кипящей воде 5 минут и охлаждают в воде

Пробланшированные и охлажденные стручки укладывают в банки, заливают кипящим рассолом, добавляют уксус.

Соотношение укладки стручков – 65-70 и рассола – 35-30 процентов

Залитые банки накрывают подготовленными крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 60°С водой и стерилизуют

банки емкостью 0,5 л – 25 минут; емкостью 1,0л– 30 минут

Кипение воды в кастрюле во время стерилизации не должно быть бурным

После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки Охлаждение – воздушное.

Заготовка спаржевой фасоли используется следующим образом. сливают из банки рассол, выкладывают стручки на сковороду, добавляют свежее сливочное масло, подогревают, обсыпают толчеными сухарями и подают на стол.

МОРКОВЬ КОНСЕРВИРОВАННАЯ

Для заливки: воды – 200 г, соль –1/2 ч. ложки, сахар – 1/2 ч. ложки, 5-процентный уксус – 1,5 ст. ложки (на банку емкостью 0,5 л).

Для консервирования пригодна молодая свежая морковь У нее отрезают зелень, тщательно сортируют, удаляя поврежденные части, моют, дают стечь воде, нарезают на кружочки и бланшируют в кипящей воде с добавлением столовой соли (20 г соли на 1 л воды) 5 минут. Бланшированную морковь укладывают в подготовленные банки и заливают горячей заливкой.

Для приготовления заливки в эмалированную кастрюлю вливают воду, добавляют соль, сахар, дают вскипеть, добавляют столовый уксус и вновь доводят до кипения.

Залитые горячей заливкой банки устанавливают в кастрюлю с подогретой до 60°С водой и стерилизуют.

банки емкостью 0,5 л – 20 минут; емкостью 1,0 л – 25 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки.

Охлаждение – воздушное.

Заготовка используется как гарнир к мясным блюдам и для приготовления винегретов

Сезон приготовления – июль

ОВОЩНАЯ ЗАГОТОВКА ДЛЯ СУПА

Цветная капуста – 400 г, морковь – 800 г, корень петрушки – 150 г, корень сельдерея – 50 г, перец салатный, зеленый или красный – 100 г, зелень петрушки и сельдерея – 50 г, лук – 100 г, чеснок – 2-3 зубчика, лимон – 1/4 шт. (лимонная кислота – 1 г).

Цветную капусту очищают от покровных листьев, разрезают на отдельные соцветия, моют, бланшируют путем погружения в кипящую воду на 3 минуты, после чего охлаждают в воде

Морковь и корень петрушки моют, срезают ботву и тонкие корешки, соскабливают ножом покровную кожицу, вторично моют, нарезают на кружочки, полукружочки или квадратики толщиной до 1 см.

У корня сельдерея срезают ботву, очищают ножом от покровной кожицы, моют, разрезают на кубики толщиной до 1 см

Перец салатный, зеленый или красный моют, вырезают семенники, нарезают на полоски или кружочки

Зелень петрушки и сельдерея очищают от грубых корешков, моют, дают стечь воде, измельчают ножом

Чеснок нарезают на тонкие пластинки и растирают с солью (1 чайная ложка)

У лука удаляют корневую мочку, перо и покровную рубашку, затем нарезают на пластинки

Нарезанные морковь, корень петрушки, сельдерей и перец салатный бланшируют в кипящей воде в течение 3 минут, после чего охлаждают в воде.

В подготовленные банки отдельно укладывают лук, морковь, петрушку, перец салатный, сельдерей, зелень, цветную капусту, добавляют в каждую банку по 1 чайной ложке соли, тертый чеснок и лимон (или лимонную кислоту)

Залив банки кипящей водой от бланшировки, их накрывают крышками и укладывают в кастрюлю для стерилизации при температуре 105-106 градусов.

Для достижения указанной температуры в кастрюлю добавляют столовую соль из расчета 350 г на 1 л воды Начальная температура воды в кастрюле – 50 градусов

Банки наполняют на 2 см ниже верха горлышка

Время стерилизации банок емкостью 0,5 л – 75 минут

После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки Охлаждение – воздушное

Для приготовления супа готовый мясной бульон (1 л) нагревают до кипения, добавляют очищенный и нарезанный на кубики картофель (200 г), кипятят 15-20 минут, после чего кладут заготовленную смесь и кипятят еще 5 минут

Соль и молотый перец добавляют по вкусу

Рецептура на 4 банки емкостью 0,5 л

Сезон приготовления – октябрь

УКРОП ДЛЯ ПРИПРАВ

Молодой укроп – приятная пряность для супов, салатов и соусов Для заготовки пригодны молодые побеги свежесорванного укропа

1-й рецепт

Свежий укроп сортируют, удаляют деформированные и грубые листья, тщательно моют, дают стечь воде, подвешивают для просушки После просушки отрезают и удаляют грубые и толстые черешки и стебли, отсортированный укроп режут на однородные кусочки длиной 5-8 мм, пересыпают чистой сухой столовой солью высшего сорта из расчета одна столовая ложка соли на 100 г укропа, перемешивают, укладывают в чистые сухие банки, укупоривают и хранят в темном сухом и холодном помещении

Точно так же заготовляют листья петрушки, мяты и сельдерея.

Сезон приготовления июль – август.

2-й рецепт

5-процентный уксус – 2 ст. ложки, соль – 2 ч. ложки (на банку емкостью 0,5 л).

Свежий молодой укроп сортируют, удаляют деформированные и грубые листья, тщательно моют, дают стечь воде, после чего отрезают и удаляют грубые и толстые черешки и стебли Отсортированный укроп режут на однородные кусочки длиной 5-8 мм, укладывают в подготовленные банки, добавляют уксус, соль и доливают горячей кипяченой воды на 2 см ниже верха горлышка Наполненные банки накрывают подготовленными крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 50°С водой и стерилизуют

банки емкостью 0,5 л – 10 минут, емкостью 1,0 л – 15 минут

После чего банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки Охлаждение – воздушное

Сезон приготовления июль – август

ГРИБЫ НАТУРАЛЬНЫЕ

Обработанные грибы положить в кастрюлю с соленой и подкисленной водой (***20 г соли и 5 г лимонной кислоты на 1 л воды***), затем сварить

При варке грибы уменьшаются в объеме Пену, образующуюся на поверхности, следует удалять шумовкой Варку можно считать законченной, когда грибы опустятся на дно

Готовые грибы положить в подготовленные банки и залить профильтрованным отваром, в котором они варились Банки наполнить на 1,5 см ниже верха горлышка Заполненные банки накрыть крышками, затем поместить в кастрюлю с подогретой до 50°С водой При слабом кипении воды стерилизовать в течение 1,5 ч После этого грибы сразу укупорить проверить надежность укупорки и охладить на воздухе.

ГРИБЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

Для стерилизации подбирают совершенно свежие, только что собранные грибы Используются все виды грибов, которые можно тушить или варить. Но различные виды стерилизуют отдельно Грибы очистить щеткой, обтереть чистой тряпочкой и срезать ножки на расстоянии 1 см от шляпок. Ножки можно консервировать отдельно При необходимости грибы можно вымыть Большие грибы нарезать Сосуд с грибами поставить на слабый огонь, налив воды из расчета ***0,2 л на 1 кг грибов*** Когда начнет выделяться грибной сок, огонь усилить и продолжать варку грибов под крышкой 20 мин, часто помешивая деревянной ложкой Периодически снимать пену, посолить грибы по вкусу и добавить лимонную кислоту – ***по 1 г на 1 кг грибов*** Извлечь грибы во время кипения, шумовкой разложить в банки, наполняя их доверху Долить до самого края банок кипящую жидкость и запечатать герметически Сразу же поставить банки в большой сосуд с горячей водой и стерилизовать 40 мин

ГРИБЫ В КИСЛОЙ ЗАЛИВКЕ

Для заливки: 8-процентный уксус – 250 г, вода – 750 г, соль – 30 г.

Лавровый лист – 2 шт., горчичные зерна – 1 ч. ложка, душистый перец – 1/4 ч. ложки, черный перец – 1/5 ч. ложки, луковица – 1 шт., хрен, тмин и др.

Для этих консервов можно использовать все виды неперезрелых и крепких съедобных грибов

На дно литровой банки положить лавровый лист, горчичные зерна, душистый перец, черный перец Добавить нарезанную кружочками луковицу, хрен, тмин и другие специи

Затем в банку положить грибы, залить их нагретой до 80°С заливкой, после чего быстро укупорить и стерилизовать 40-50 мин (в зависимости от емкости) при слабом кипении

Приготовление заливки отмеренное количество воды и соли нагреть до 80° С, долить уксус и, тщательно размешав, залить банки с грибами Уровень жидкости должен быть на 1,5 см ниже горлышка После стерили-

зации банки сразу укупорить, проверить качество укупорки и остудить в холодном месте

Заливку можно подкислить кристаллической лимонной кислотой. В этом случае к стерилизованным грибам на 1 л заливки добавляют 20 г лимонной кислоты.

Рыжики и лисички в уксусе представляют собой хороший гарнир к мясу Используют их также для приготовления салатов и винегретов.

ГРИБЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ С УКСУСОМ

На 1 кг очищенных грибов: соль – около 30 г, душистый перец – 4-5 горошин, гвоздика – 2-3 бутона, лавровый лист – 2 шт., немного корицы и бадьяна, уксусная эссенция – 5-7 мл.

Грибы тщательно вымыть и очистить, опуская по мере очистки в воду, в которую добавлена соль или лимонная кислота Затем грибы переложить в кастрюлю с небольшим количеством горячей воды и отварить Мелкие шляпки отварить в целом виде, крупные разрезать, ножки разрезать поперек на кусочки по 2-3 см и отварить отдельно, так как для их варки требуется больше времени Когда вода с грибами закипит, уменьшить огонь и варить шляпки 8-10 мин, ножки 15-20 мин. Для опят и лисичек время варки удлиняется до 25-30 мин. При отваривании добавить соль, душистый перец, гвоздику, лавровый лист, немного корицы и бадьяна.

После отваривания грибы откинуть на дуршлаг и горячими смешать с уксусной эссенцией. Если нет мензурки, то можно взять 1 ч. ложку, что соответствует 5 мл. Эссенцию нужно сначала налить в стакан, в который на 1/3 налит грибной отвар. Затем грибы перемешать с уксусом в кастрюле или тазу и горячими разложить в подготовленные (вымытые и прошпаренные) банки

Банки стерилизовать в кипящей воде·

банки емкостью 0,5 л – 40 мин.;

емкостью 1,0 л – 60 мин с момента закипания воды.

Грибы можно консервировать вместе с отваром, равномерно распределив его по банкам. В этом случае уксусную эссенцию добавить прямо в банку (1 ч. ложку на литровую банку), предварительно до половины наполнив ее грибами.

Затем положить остальные грибы, хорошо перемешать все ложкой и стерилизовать

ГРИБЫ В КИСЛО-СЛАДКОЙ ЗАЛИВКЕ

Для заливки: 8-процентный уксус – 250 г, вода – 750 г, соль – 30 г, сахар – 80 г.

Готовить также, как описано в рецепте «Грибы в кислой заливке».

ГРИБЫ СОЛЕНЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

Черный и душистый перец – 5-7 горошин, лавровый лист – 2 шт., 5-процентный уксус – 4 ст. ложки (на банку емкостью 1 0 л)

Для консервирования обычно берут грибы после 1 1,5 месячного соления

Грибы осторожно выложить на дуршлаг, удаляя мятые и поврежденные Когда рассол стечет промыть холодной водой и дать ей стечь. После этого грибы уложить в подготовленные банки, равномерно распределяя специи влить уксус

Недостающее количество жидкости дополнить горячим рассолом (из расчета 20 г соли на 1 л воды)

Стерилизовать 40 60 мин

ГРИБЫ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

На 1 кг готового продукта подготовленные грибы – 600 г, соль – 10 г, сахар – 20 г, томат паста – 200 г, вода – 200 г, растительное масло – 40 г, лавровый лист – 1-2 шт., 5-процентный уксус по вкусу.

Для консервирования грибов в томатном соусе подходят белые, маслята, подосиновики, подберезовики, моховики, лисички, рыжики, шампиньоны.

Проваренные грибы потушить в собственном соку или в растительном масле Когда грибы станут мягкими, добавить томат-пасту, предварительно наполовину разбавленную водой. Полученный соус нагреть, тщательно перемешать, добавить соль, сахар, уксус и лавровый лист. К приготовленному горячему соусу добавить тушеные грибы, нагреть все вместе и уложить в банки на 1,5 см ниже горлышка. Стерилизовать в умеренно кипящей воде:

пол-литровые банки 40 мин.;

литровые – 60 мин.

После стерилизации немедленно укупорить, проверить надежность укупорки и остудить в прохладном месте.

ИКРА ИЗ ГРИБОВ

1-й рецепт

Подготовленные грибы – 7 кг. горчица – 1 ст. ложка, 5-процентный уксус – 4-5 ст. ложек, соль, черный молотый перец, растительное масло – 4-5 ст. ложек.

Для приготовления грибной икры рекомендуется использовать белые грибы и лисички. Свежие грибы очистить, затем положить в дуршлаг, опустить в ведро с холодной водой промыть и дать воде стечь

В эмалированную кастрюлю налить воду, добавить 20 г соли и 4 г лимонной кислоты, поставить на огонь, довести до кипения, положить подготовленные грибы и на слабом огне варить до готовности при осторожном помешивании Пену удалять шумовкой

Когда грибы всплывут – варка закончена После этого выложить грибы в дуршлаг, промыть холодной водой и дать ей стечь Грибы мелко нарезать или пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, заправить растительным маслом, разведенной в уксусе горчицей, добавить по вкусу соль и перец Все тщательно перемешать, расфасовать в подготовленные банки, накрыть крышками, поместить в кастрюлю с подогретой до 40°C водой и стерилизовать при слабом кипении в течение 1 ч

После стерилизации банки тщательно укупорить и поставить в холодное место

2-й рецепт

Тщательно подготовленные и промытые грибы варить в течение 30 мин , затем промыть кипяченой водой и, поместив под пресс или в холщовый мешок под гнет на 3-4 ч , отжать воду

Отжатые грибы мелко нарубить или пропустить через мясорубку, добавляя соль (из расчета 50 г соли на 1 кг отваренных грибов), молотый перец и рубленый лук Икру разложить по стерильным банкам, залить прокипяченным растительным маслом и закрыть чистой сухой крышкой, хранить желательно на нижней полке холодильника

ГРИБЫ В РАССОЛЕ

Для рассола: на 1 л воды – 10 г соли.

Грибы проварить в соленой воде, умеренно подкислить лимонной кислотой и залить горячим рассолом

Так как в заливке соли мало и кислотность не высока, стерилизовать грибы необходимо в течение 80-100 мин при умеренном кипении (в зависимости от емкости банок) Банки заполнять на 1,5 см ниже горлышка После стерилизации их сразу укупорить, проверить надежность укупорки и поставить в холодное место

Спустя 2 дня грибы вновь 1-2 раза стерилизовать по 60-90 мин , чтобы окончательно уничтожить бактерии

Законсервированные указанным способом грибы содержат мало соли и используются как свежие

Все виды грибных консервов, в особенности грибы, стерилизованные в рассоле, необходимо сразу же после вскрытия употребить в пищу, так как они быстро портятся Только грибы в крепком растворе уксуса или законсервированные бензойной кислотой могут долгое время сохраняться в открытых банках.

ГРУЗДИ ИЛИ ВОЛНУШКИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

Грузди и волнушки содержат жгучий млечный сок, поэтому такие грибы можно использовать только в соленом виде. После полуторамесячного хранения консервов из соленых грибов исчезает их жгучий вкус. Соленые грузди или волнушки осторожно выбрать в дуршлаг, удаляя поврежденные. После того как рассол стечет, грибы промыть холодной водой и дать ей стечь.

В подготовленные пол-литровые банки положить по 3 горошины черного и душистого перца, 1 лавровый лист, грибы, потом добавить 2 ст. ложки 5-процентного уксуса. Банки заполнить на 1,5 см ниже горлышка. Недостающее количество жидкости дополнить соленой горячей водой (20 г соли на 1 л воды). Наполненные банки накрыть подготовленными крышками, поставить в кастрюлю с водой, подогретой до 40°С, и при слабом кипении стерилизовать в течение часа. После стерилизации банки укупорить, проверить надежность укупорки и остудить в холодном месте.

ГРИБЫ ТУШЕНЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

Свежие, крепкие грибы очистить от кожицы, вымыть, очень крупные нарезать на кусочки. Затем слегка посолить, добавить щепотку тмина, мелко нарезанного лука, молотого красного перца и тушить, пока грибы не станут мягкими. После этого грибы в горячем виде положить в банки и стерилизовать в слабо кипящей воде – пол-литровые в течение 2 ч. Банки заполнять на 1,5 см ниже горлышка и после стерилизации сразу укупорить, проверить надежность укупорки и поставить на хранение в холодное место.

Такие консервы не требуют кулинарной обработки, и для подачи к столу их необходимо лишь немного подогреть. При тушении грибов на поллитровую банку, по желанию, можно прибавить 1 ст. ложку растительного масла или другого жира, а к концу тушения залить яйцом. В этом случае грибы через 2 дня следует простерилизовать вторично в течение 40 мин.

Тушеные грибы, уложенные в банки в горячем виде и хорошо залитые маслом, нет необходимости стерилизовать, если они будут храниться в течение непродолжительного времени.

ГРИБЫ В МАСЛЕ

Вымыть и очистить грибы и положить на одну минуту в кипящую воду. Дать стечь всей воде. Крупные грибы разрезать пополам или на четыре части.

Положить в банки, залить маслом (лучше всего оливковым) и поставить банки с грибами, не закупоривая их, в кастрюлю с холодной водой.

Нагреть воду в кастрюле до кипения и кипятить приблизительно 20 мин.

После этого банки закупорить. Прежде чем приступить к герметичной закупорке, нужно дать маслу остыть, снова прокипятить и лишь тогда закупоривать. Главное – не допускать, чтобы воздух соприкасался с грибами.

ГРИБЫ В ЖИРЕ

Грибы – 400 г, крупная соль – 10-20 г, топленое масло – 100 г.

Грибы очистить, нарезать тонкими ломтиками, посолить и тушить с 50 г масла. Затем остудить, плотно уложить в банку, залить оставшимся топленым маслом, затем стерилизовать 40 мин. при 100° С.

ГРИБЫ ТУШЕНЫЕ С МАСЛОМ

Масло – 350 г, лук – 100 г, черный и душистый перец – по 10 горошин, лавровый лист – 3 шт., соль – 15 г (на 1 кг подготовленных грибов).

Тушить рекомендуется белые грибы, подберезовики, подосиновики, опята, маслята, шампиньоны. Ножки белых грибов тоже пригодны для тушения. Хорошо перебранные, очищенные и вымытые грибы нарезать дольками, мелкие можно тушить в целом виде. Подготовленные грибы проварить в воде (на 1 л воды добавить 20 г соли и для сохранения цвета грибов – 3 г лимонной кислоты) в течение 5 мин., воду слить, добавить подсолнечное или сливочное масло, мелко нашинкованный репчатый лук, соль, перец, лавровый лист и тушить 40-50 мин. на слабом огне.

В горячем виде смесь тушеных грибов со специями уложить в подготовленные банки, накрыть ошпаренными крышками, закатать, надеть скобы и стерилизовать при 105°С 120 мин. с последующей повторной стерилизацией через 2 дня в течение 40 мин. при 105°С. Чтобы получить такую температуру, нужно добавить в стерилизатор 265 г соли на 1 л воды.

ГРИБЫ, ЖАРЕННЫЕ С ОВОЩАМИ

Подготовленные грибы – 500 г, кабачки – 500 г, патиссоны – 500 г, помидоры – 500 г, томатный соус – 150 г, мука – 30 г, подсолнечное или сливочное масло, соль, черный и душистый перец, лавровый лист.

Нарезанные кружочками молодые кабачки и разрезанные пополам маленькие патиссоны обвалять в муке и обжарить в масле до готовности. Грибы бланшировать, нарезать на кусочки и обжарить Помидоры разрезать на четвертинки, посолить, поперчить и жарить до образования однородной массы. Затем грибы с овощами переложить в кастрюлю и тушить до готовности в томатном соусе, добавив специи. Горячую массу переложить в подготовленные банки.

Стерилизовать при слабом кипении 1 ч 40 мин. – 2 ч

Через 2 дня стерилизацию повторить, сократив ее время до 40 мин.

ГРИБЫ, ЖАРЕННЫЕ В СУХАРЯХ

Крупные, но не переросшие грибы очистить от кожицы, разрезать на дольки, подсолить, залить яйцом и обвалять в муке и натертых сухарях. Затем грибы поджарить в масле, в горячем виде разложить в банки и в зависимости от емкости посуды стерилизовать в течение 1 ч – 1 ч 30 мин в кипящей воде

Банки заполнять на 1,5 см ниже горлышка.

После стерилизации сразу укупорить, проверить надежность укупорки и охладить.

ГРИБНОЙ СОУС С КАРТОФЕЛЕМ

Подготовленные грибы – 200 г, очищенный картофель – 250 г, лук – 100 г, сливочное масло – 25 г, растительное масло – 25 г, сметана – 100 г, соль – 10 г.

Свежие грибы выложить на сковороду и тушить до полного испарения жидкости, добавить растительное и сливочное масло и тушить до готовности Затем грибы мелко нашинковать или пропустить через мясорубку. Отдельно в смеси масел обжарить лук и добавить к грибам.

Сырой картофель разрезать на кубики, добавить к грибам, залить сметаной, всыпать соль и тушить до готовности картофеля на среднем огне. При необходимости в процессе тушения можно добавлять воду.

Соус в горячем виде разложить в подготовленные банки.

Стерилизовать 1 ч. 40 мин. – 2 ч.

Через 2 дня стерилизацию следует повторить, сократив ее время до 40 минут.

ГРИБНОЙ СОУС С ЛИМОННЫМ СОКОМ

Отваренные грибы – 800 г, жареный лук – 100 г, соль – 10 г, мука – 30 г, растительное масло – 50 г, сок 1 лимона.

Отваренные грибы положить в кастрюлю, добавить обжаренный лук, муку, соль, растительное масло, немного грибного отвара, сок лимона. Все перемешать и тушить в течение 5-8 мин

Горячий соус разлить в подготовленные банки.

Стерилизовать 1 ч 40 мин – 2 ч.

Через 2 дня повторить стерилизацию, сократив ее время до 40 мин.

ГРИБЫ С ВИНОМ

Свежие грибы вымыть, бланшировать 4-5 мин в слабо подсоленной и подкисленной воде, отцедить и горячими разложить в банки.

Залить белым вином, наполовину разбавленным водой, в которой бланшировались грибы.

Стерилизовать 40 мин.

СОДЕРЖАНИЕ

ОГУРЦЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ... 3
ОГУРЦЫ РЕЗАНЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ... 4
ОГУРЦЫ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ СПОСОБОМ ГОРЯЧЕЙ РАСФАСОВКИ ... 5
ОГУРЦЫ КВАШЕНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ ... 6
КОРНИШОНЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ... 6
ОГУРЦЫ И ТОМАТЫ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ СПОСОБОМ ГОРЯЧЕЙ РАСФАСОВКИ ... 7
СОЛЕНИЕ ОГУРЦОВ ... 7
САЛАТ НЕЖИНСКИЙ ... 8
САЛАТ БЕЛОЦЕРКОВСКИЙ ... 10
ПАТИССОНЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ... 11
ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ ... 12
КАБАЧКИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ... 13
КАБАЧКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ РИСОМ ... 14
КАБАЧКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩАМИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ ... 15
СВЕКЛА НАТУРАЛЬНАЯ ... 16
СВЕКЛА МАРИНОВАННАЯ ... 17
БАКЛАЖАНЫ ПЕЧЕНЫЕ (заготовка на икру) ... 17
БАКЛАЖАНЫ ВАРЕНЫЕ (заготовка на икру) ... 18
БАКЛАЖАНЫ, НАРЕЗАННЫЕ КРУЖОЧКАМИ, ЖАРЕНЫЕ ... 19
ЛУК МАРИНОВАННЫЙ ... 19
СПАРЖА НАТУРАЛЬНАЯ ... 19
ШПИНАТ И ЩАВЕЛЬ НАТУРАЛЬНЫЕ ... 20
ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК ... 20
ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ... 21
СПАРЖЕВАЯ ФАСОЛЬ НАТУРАЛЬНАЯ ... 22
МОРКОВЬ КОНСЕРВИРОВАННАЯ ... 22
ОВОЩНАЯ ЗАГОТОВКА ДЛЯ СУПА ... 23
УКРОП ДЛЯ ПРИПРАВ ... 24
ГРИБЫ НАТУРАЛЬНЫЕ ... 24
ГРИБЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ ... 25
ГРИБЫ В КИСЛОЙ ЗАЛИВКЕ ... 25
ГРИБЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ С УКСУСОМ ... 26
ГРИБЫ В КИСЛО-СЛАДКОЙ ЗАЛИВКЕ ... 26
ГРИБЫ СОЛЕНЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ... 27
ГРИБЫ В ТОМАТНОМ СОУСЕ ... 27
ИКРА ИЗ ГРИБОВ ... 27
ГРИБЫ В РАССОЛЕ ... 28
ГРУЗДИ ИЛИ ВОЛНУШКИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ... 29
ГРИБЫ ТУШЕНЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ... 29
ГРИБЫ В МАСЛЕ ... 29
ГРИБЫ В ЖИРЕ ... 30
ГРИБЫ ТУШЕНЫЕ С МАСЛОМ ... 30
ГРИБЫ, ЖАРЕННЫЕ С ОВОЩАМИ ... 30
ГРИБЫ, ЖАРЕННЫЕ В СУХАРЯХ ... 31
ГРИБНОЙ СОУС С КАРТОФЕЛЕМ ... 31
ГРИБНОЙ СОУС С ЛИМОННЫМ СОКОМ ... 31
ГРИБЫ С ВИНОМ ... 31

«КОНСЕРВАЦІЯ ОГІРКИ, КАПУСТА, ГРИБИ»
(російською мовою)
Автор упорядник Панкратова О В
Видавництво «Слово» спільно з ППД
Видавництво «Слово», 49038, м Дніпропетровськ, вул Вокзальна, 5
Свідоцтво ДК № 646 от 26 10 2001
Надруковано у друкарні ЧП «Поліслав», м Дніпропетровськ
Замовлення №103
ISBN 966-334-000-2

© Видавництво «Слово», 2004
оптова реалізація· (056) 721-93-29

Хрустящие огурчики, маринованные грибочки, икра заморская - баклажанная... Все это, и не только, вы сможете приготовить, если воспользуетесь нашими советами и, конечно, рецептами.

Надеемся, что наши рецепты понравятся Вам, и зимой Вы сможете порадовать себя и своих близких любимыми кушаньями.

Приятного аппетита!

